

CAMERA DEI DEPUTATI N. 5123

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato TAGLIALATELA

Equiparazione delle lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari alle lauree in biologia ed in chimica per l'ammissione ai pubblici concorsi nonché alla laurea in medicina veterinaria per i concorsi relativi al controllo degli alimenti

Presentata il 7 luglio 2004

ONOREVOLI COLLEGHI! — A circa quattro anni dalla istituzione degli ordini regionali e a tre da quella dell'Ordine nazionale, i tecnologi alimentari non vedono ancora riconosciuta appieno la propria professionalità nelle pubbliche amministrazioni.

Il ruolo del tecnologo alimentare risulta oggi strategico per la salvaguardia igienico-sanitaria delle produzioni agro-alimentari nonché per il miglioramento e la tutela dei prodotti tipici italiani, nel quadro dell'innovazione tecnologica dell'industria di trasformazione, della ricerca e dello sviluppo, nonché nelle attività di controllo della qualità dei prodotti alimentari.

Va evidenziato inoltre che la legge 18 gennaio 1994, n. 59, recante « Ordinamento della professione di tecnologo alimen-

tare » attribuisce, tra l'altro, al tecnologo alimentare le seguenti competenze:

a) funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

b) studio, progettazione, direzione, sorveglianza e conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;

c) responsabilità di indagine e valutazione delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche sui prodotti alimentari per il controllo della loro qualità e per la definizione degli *standard* e dei capitolati per la loro produzione;

d) attività di ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;

e) partecipazione alle attività di pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori e ad altre attività di pianificazione della produzione alimentare in ambito nazionale;

f) collaborazione con altri professionisti per le attività che competono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche e mense ospedaliere;

g) collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie ai programmi di sviluppo agro-alimentare;

h) funzioni peritali e arbitrali presso i tribunali.

Una preparazione e una competenza di così ampio spettro permettono a questa figura professionale di affrontare tutti gli aspetti relativi alla filiera produttiva dell'alimento da quando viene raccolto o comunque generato, a quando viene consumato.

Nel corso degli studi sostenuti dal laureato in scienze e tecnologie alimentari o in scienze delle preparazioni alimentari vengono tra l'altro approfondite le tematiche riguardanti le seguenti aree disciplinari: matematica e fisica, chimica e biochimica degli alimenti, bromatologia, microbiologia e igiene applicata agli alimenti e alle produzioni industriali, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, economia e *marketing*, zootecnica ed anatomia animale, biologia vegetale e produzioni vegetali.

Tale base culturale conferisce al tecnologo alimentare nell'ambito della sua attività professionale importanti competenze, tutte elencate nell'articolo 2 della citata legge n. 59 del 1994, e precedentemente riportate.

Il laureato in scienze e tecnologie alimentari o in scienze delle preparazioni alimentari, grazie a questa molteplicità di conoscenze, diventa un punto di riferimento estremamente importante nella gestione e nello sviluppo del settore agro-alimentare ponendosi, come obiettivo primario, il raggiungimento della qualità e della sicurezza degli alimenti e delle produzioni alimentari.

I laureati in queste discipline, nonostante l'alta specializzazione riferita al settore agro-alimentare, a causa di un vuoto legislativo si vedono privati del diritto di essere ammessi a tutti i concorsi statali, regionali e comunali per i quali è richiesta la laurea in biologia o in chimica o in medicina veterinaria. Unica eccezione deve ricercarsi nel Ministero delle politiche agricole e forestali che ha inserito nel bando di assunzione per direttore chimico la figura del tecnologo alimentare. Nonostante ciò, non sono pochi i bandi di concorso nei quali è richiesta una adeguata preparazione scientifica e tecnologica nel settore agro-alimentare, preparazione che il tecnologo alimentare possiede pienamente, basta considerare l'organizzazione stessa dei corsi e gli esami previsti; eppure in tali bandi di concorso non è prevista la partecipazione di laureati in scienze delle preparazioni alimentari o in scienze e tecnologie alimentari.

Per i motivi esposti, con la presente proposta di legge, si stabilisce l'equiparazione delle lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari alle lauree in biologia e in chimica ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi e della partecipazione ai concorsi ordinari a cattedre in alcune classi di insegnamento. Si propone inoltre l'equipollenza con la laurea in medicina veterinaria ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi solo per quanto compete l'igiene e le ispezioni degli alimenti.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Le lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari, rilasciate dalle facoltà di agraria, sono, agli effetti di legge, equipollenti alle lauree in biologia e in chimica, ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi.

2. Le lauree di cui al comma 1 costituiscono altresì titolo per la partecipazione ai concorsi ordinari a cattedre, nelle scuole e negli istituti statali, nelle seguenti classi di insegnamento, di cui al decreto del Ministro della pubblica istruzione 24 novembre 1994, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 16 del 20 gennaio 1995:

a) 13/A — Chimica e tecnologie chimiche;

b) 40/A — Igiene, anatomia, fisiologia, patologia generale e dell'apparato masticatorio;

c) 59/A — Scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nella scuola media;

d) 60/A — Scienze naturali, chimica e geografia, fitopatologia, entomologia agraria, microbiologia;

e) 74/A — Zootecnica e scienza della produzione animale;

f) 5/C — Esercitazioni agrarie;

g) 11/C — Esercitazioni di economia domestica;

h) 24/C — Laboratorio di chimica e chimica industriale;

i) 29/C — Laboratorio di fisica e fisica applicata;

l) 35/C — Laboratorio di tecnica microbiologica.

3. Le lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari costituiscono altresì titolo di equipollenza con la laurea in medicina veterinaria per quanto concerne i pubblici concorsi relativi all'igiene e all'ispezione degli alimenti.

